



Numina Cabernet Franc 2022

Bodegas Salentein

| | |
|-------------------------------|--|
| Type | Vin rouge |
| Origine | Argentine, Mendoza |
| Producteur | Bodegas Salentein argentina |
| Classification | Argentinien MO Mendoza |
| Expansion | Vinification traditionnelle suivie d'un élevage partiel en fûts de chêne français. |
| Contenu | 75 cl |
| Millésime | 2022 |
| Phase de dégustation | jusqu'à 8 ans |
| Température de service | 16 - 18° C |
| Teneur en alcool | 14,5 % |
| Cépages | Cabernet Franc |
| Numéro d'article | 56302222 |

Commentaires

Un cabernet franc élégant issu de la vallée d'Uco, située en altitude, qui se caractérise par une grande fraîcheur, des notes épicées et toute la personnalité de la région andine.

Recommandation culinaire

Il accompagne à merveille le bœuf, l'agneau, le gibier, ainsi que les légumes grillés et les fromages à pâte dure affinés

Notes de dégustation

Des arômes intenses de cassis, de cerises mûres et de prunes, accompagnés de subtiles notes d'herbes, de poivre et de tabac. En bouche, il est équilibré, avec un fruité juteux, des tanins bien intégrés et une finale longue et harmonieuse.